

Preparando Puré de Papas Instantáneo

Meal Components: Vegetable

I-05

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
COPOS DE PAPA					1. Vierta agua y leche en un tazón grande.
Agua, hirviendo		1 gl 2 tazas		2 gl 1 Cuarto gl	
Leche en polvo descremada, rehidratada, caliente		1 Cuarto gl 2 tazas		3 Cuarto gl	
COPOS DE PAPA	2 lb 1 oz		4 lb 2 oz		2. Agregue copos de papa instantánea, margarina o mantequilla y sal
Margarina o mantequilla	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	
Sal		1 Cda		2 Cda	3. Mezcle por ½ minuto para humedecer las papas. Revuelva por ½ minuto adicional para hacerlo esponjoso. Evite revolver demasiado (el uso de batidora no es recomendable). 4. Vierta aproximadamente 1 galón 2 cuartos gl en una bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 ½"). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para

5. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° o más caliente. Distribuya las porciones con un cucharón No. 8 (1/2 taza).

GRÁNULOS DE PAPAS

6. Vierta agua y leche al tazón de mezclar.

Agua hirviendo 3 Cuarto gl 2 tzas 1 gl 3 Cuarto gl

Leche en polvo descremada instantánea, caliente Papas granuladas 1 Cuarto gl 3/4 tza 2 Cuarto gl 1 1/2 tza 7. Agregue gránulos de papas instantáneo, margarina o mantequilla y sal.

GRÁNULOS DE PAPAS 2 lb 1 oz 4 lb 2 oz

Margarina o mantequilla 6 oz 3/4 tza 12 oz 1 1/2 tza

Sal 1 Cda 2 Cda

8. Mezcle por ½ minuto par humedecer las papas. Bata por 1 minuto adicional hasta que este esponjoso. (Uso de Batidora es recomendado)

9. Vierta aproximadamente 1 galón 2 cuartos gl en la bandeja para mesa de vapor (12"x20"x 2 ½"). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.

10. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° F o más caliente. Distribuya las porciones con un cucharón No. 8 (1/2 taza).

Notas

Recomendación especial:

Dado que el contenido de almidón de la papa puede diferir, puede ser necesario ajustar las cantidades de líquido. Para un producto esponjoso, las cantidades de líquido pueden aumentar o disminuir según sea necesario.

Serving	Yield	Volume
1/2 taza (Cucharón No. 8) provee 1/2 taza de vegetales	50 Porciones: 1 bandeja para mesa de vapor	50 Porciones: 1 galón 2 cuartos gl
	100 Porciones: 2 bandejas para mesa de vapor	100 Porciones: 3 galones

Nutrients Per Serving					
Calorías	101	Grasa saturada	0.59 g	Hierro	0.25 mg
Proteínas	2.67 g	Colesterol	1 mg	Calcio	45 mg
Carbohydrate	16.77 g	Vitamina A	123 IU	Sodio	210 mg
Grasa total	2.83 g	Vitamina C	15.9 mg	Fibra dietetica	1.3 g